

# Osso buco

(4 pers.)

8 skiver kalveskank  
20 g smør  
2 spsk. olivenolie  
2 pillede, hakkede fed hvidløg  
Salt og peber  
5 kviste timian  
3 dl rødvin  
250 g champignoner  
5 tomater  
2 gulerødder

Gremolata

1 lille bdt. hakket persille  
Revet skal af 1 usprøjtet citron  
1 fed finthakket hvidløg

Tilbehør

Grøn salat og kartoffelmos el. flute

Rids fedtkanten på kødet, så det ikke kommer til at bøje sammen, når det steges. Drys med salt og peber. Brun så kødet af et par omgange i en blanding af smør og olivenolie og tilsæt hakkede hvidløg.

Hæld vin og timian ved og skru ned.

Rens grønsagerne, tilsæt dem og lad retten småkoge i 2½ time under låg. Tilsæt lidt vand, hvis det ser ud til at blive for tørt. Der skal være væde ved kødet hele tiden.

Bland hakket persille, revent citronskal og hakket hvidløg og server det til sammen med salat og kartoffelmos.